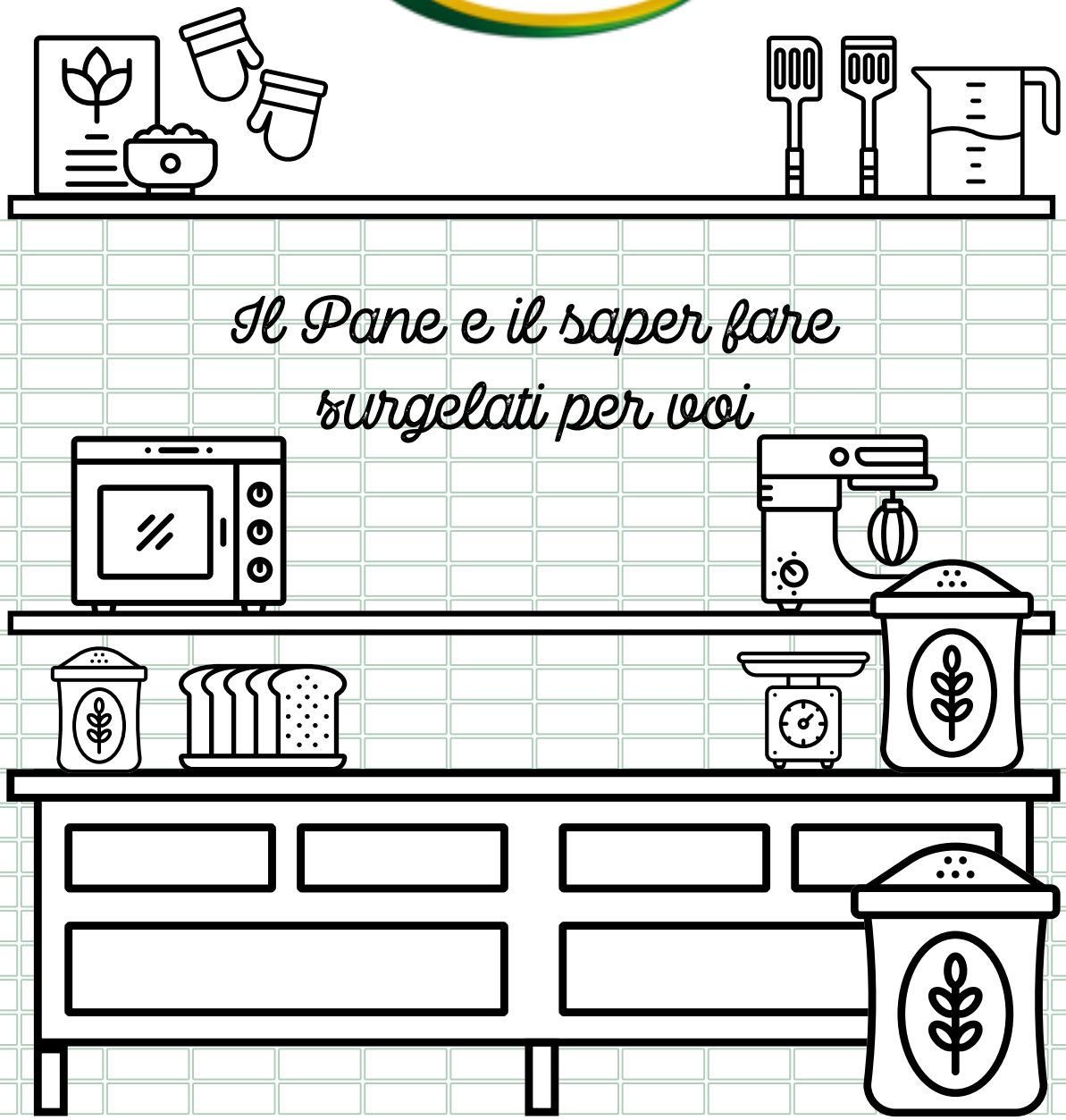
Matteo®

Il Pane e il saper fare surgelati per voi



PANIFICAZIONE & PASTICCERIA
SURGELATA

1974 VOGHERA VIA GARIBALDI

LA STORIA

La Matteo è nata nell'anno 2003, ma porta con sé un bagaglio di oltre 30 anni nel settore della panificazione, della pasticceria e dei punti caldi.

1974 Nel 1974 infatti Tiziano Assolini inaugura il suo primo panificio e, nel corso degli anni, arriva ad aprire e gestire 10 punti vendita con la necessità di semplificare la produzione senza però compromettere la qualità che ha sempre contraddistinto i suoi prodotti.

2000 Nasce così a Voghera, comune della provincia di Pavia, il primo sito produttivo della Matteo, realizzato per la produzione di semilavorati crudi surgelati e per prodotti parzialmente cotti surgelati dove la tecnologia del freddo diventa un semplice sistema di conservazione e i sistemi produttivi artigianali rimangono vivi e, seppur su quantitativi industriali, mantengono la qualità dei prodotti. In pochi anni la Matteo si afferma sul mercato diventando un' importante realtà in tutto il nord Italia e nei principali paesi in Europa, servendo quotidianamente panifici, pasticcerie, bar, ristoranti e distributori di settore con un'intera gamma di soluzioni dai pani tradizionali crudi e parzialmente cotti, ai pani farciti, dalla focacceria agli snack.

2007 Nel 2007 in seguito ad un continuo incremento delle richieste di nuovi prodotti ed ad un'accurata attenzione alle nuove tendenze di mercato, viene inaugurato il secondo stabilimento dedicato alla produzione surgelata di torte dolci, biscotti, salatini, pizzette e torte salate oltre che riferimento per tutti i progetti di Ricerca & Sviluppo che rappresentano per la Matteo un estremo valore aggiunto.

2008 Nel 2008 viene "certificata" l' attenzione per la qualità, Matteo raggiunge e mantiene i migliori standard di qualità secondo le certificazioni BRC (Global Standard Food Safety) e IFS (International Food Standard) che garantiscono la massima sicurezza per il consumatore finale e il controllo dei processi dall'arrivo delle materie prime, fino alla consegna del prodotto al cliente. L' obbiettivo è offrire prodotti di qualità a un mercato sempre più attento ed esigente. Per questo le materie prime vengono selezionate in maniera accurata e vengono utilizzate per preparare ogni giorno gustose specialità, proponendo una gamma molto vasta e completa che permette ad ogni cliente di trovare la soluzione più adatta alle proprie esigenze.

2018 Dal 2018 Matteo offre al consumatore diretto i propri prodotti anche nel Punto Vendita di Voghera a cui ha affiancato 2 Food Truck con i quali è sempre più vicino al proprio consumatore.

2020 E' nel 2020 che nasce il terzo stabilimento di produzione dedicato alla Focaccia Romana parzialmente cotta e disponibile anche in versione con topping per il mercato food service e retail.

2023 La Matteo cede il punto vendita al pubblico, mantenendo la produzione nei tre stabilimenti e monitorando costantemente la qualità dei propri prodotti attraverso stretti rapporti con clienti strategici.

LI FACCIAMO
CON CURA E PASSIONE.
ED È CERTIFICATO.

PANIFICAZIONE

Focacceria surgelata pag. 6

Pane parzialmente cotto surgelato pag. 12

Semilavorati crudi da lievitare pag. 36

PASTICCERIA

Torte dolci surgelate pag. 22

Biscotteria cruda surgelata pag. 28

Torte salate surgelate pag. 31

Pasticceria salata surgelata pag. 34

CATEGORIA SUGGERITA
PER DISTRIBUTORI E MERCATI ESTERO

CATEGORIES SUGGESTED
FOR FOREIGN MARKET

FOCACCERIA SURGELATA

ATTREZZATURE NECESSARIE

Cella di conservazione o freezer
(temperatura tra –15 C e –18 C)

Forno ventilato
(temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° c la temperatura

Cottura | Confezione

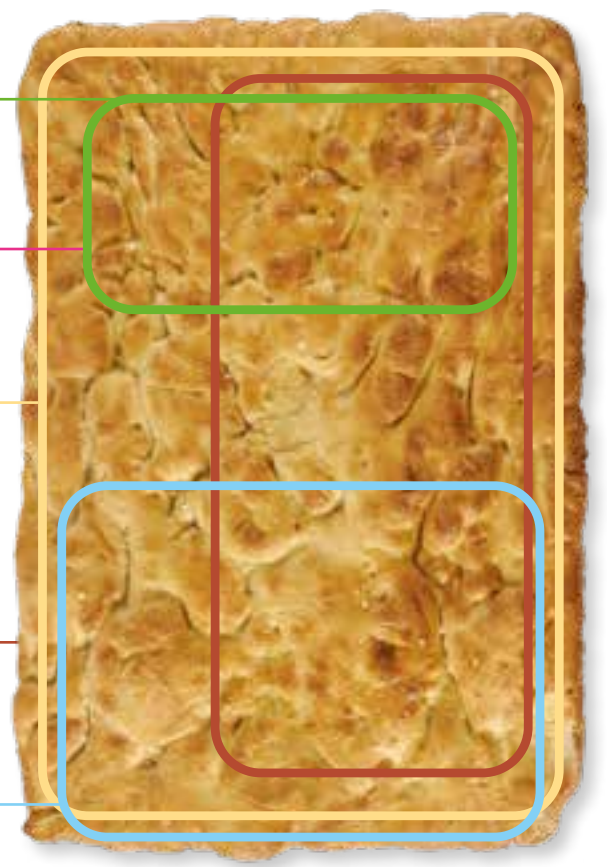
FOCACCIA ROMANA PC

Classica Focaccia Romana in diversi formati , con olio di oliva , Ideale per essere imbottita o farcita on top.

ROMANA 20X12

cod. 20.02027 | gr. 110 c.ca

210° C | 5 min Kg 5,5



CM 36X18

cod. 20.02011 | gr. 250 c.ca

210° C | 6 min KG 6 | PZ 24

CM 36X18 ALTA

cod. 20.02030 | gr. 430 c.ca

210° C | 10 min PZ 10

CM 60X40

cod. 20.02021 | gr. 750 c.ca

210° C | 8 min KG 7,5 | PZ 10

cod. 20.02014 | gr. 1.150 c.ca

210° C | 10 min KG 8 | PZ 7

CM 55X25

cod. 20.02036 | gr. 500 c.ca

210° C | 6 min KG 8 | PZ 16

CM 38X28

cod. 20.02041 | gr. 375 c.ca

210° C | 6 min KG 3,75 | PZ 10

La Pizza

PRODOTTO ITALIANO

lavorata a mano disponibile in diverse misure e farciture!

PIZZA ROMANA TONDA MARGHERITA PREMIUM
cod. 20.08026 | 29cm – gr. 420

PIZZA ROMANA TONDA SALAME PREMIUM
cod. 20.08027 | 29cm – gr. 435

PIZZA ROMANA TONDA PROSCIUTTO PREMIUM
cod. 20.08028 | 29cm – gr. 445

PIZZA ROMANA TONDA AI FORMAGGI PREMIUM
cod. 20.08029 | 29cm – gr. 435

210° C | 4/5 min PZ 15

PANINO ROMANO

nuova

CONFEZIONE da 4 kg

cod. 25.03000 | gr. 110 c.ca
Pane croccante dopo
la doratura, con olio d'oliva.

210° C | 7 min Kg 4

LE TEGLIE

FOCACCIA BIANCA 60X40 PC

cod. 15.05011 | gr. 950 c.ca

Base parzialmente cotta con un velo di olio di oliva, farcire a piacimento e cuocere pochi minuti.

210° C | 6 min PZ 8

FOCACCIA PRELIEVITATA 60X40

cod. 15.09099 | gr. 1.200 c.ca

Base morbida prelievitata cruda, con olio di oliva, farcire a piacimento ed infornare.

210° C | 14 min PZ 4

FOCACCIA DI GRANO DURO 30X40

cod. 15.00034 | gr. 550 c.ca

Prodotto parzialmente cotto, impasto di semola di grano duro, con un velo di olio extra vergine, da salare, eventualmente farcire a piacimento ed infornare.

180° C | 7 min PZ 6

MORBIDOSA CLASSICA 30X40

cod. 15.00035 | gr. 600 c.ca

Prodotto parzialmente cotto, impasto molto soffice ed ideale anche per essere tagliato e farcito. Pronto in pochi minuti di forno..

180° C | 7 min PZ 5

FOCACCINA TONDA

cod. 15.00033 | gr. 100 c.ca

Classica focaccina tonda da 100 gr. Ideale per le tue merende.

185° C | 4 min PZ 24

PANE PARZIALMENTE COTTO SURGELATO

ATTREZZATURE NECESSARIE

Cella di conservazione o freezer
(temperatura tra –15 C e –18 C)

Forno ventilato
(temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° c la temperatura

Cottura | Confezione

PANE ALLE OLIVE PC

cod. 25.00242 | gr. 115 c.ca

Sfilatino con farina di frumento e olive verdi.

190° C | 10 min Kg 6

PANE ALLA CIPOLLA FRESCA PC

cod. 25.00249 | gr. 115 c.ca

Sfilatino con farina di frumento e cipolle fresche.

190° C | 10 min Kg 6

PANE ALLE NOCI PC

cod. 25.00243 | gr. 115 c.ca

Sfilatino con farina di frumento e noci,croccante all'esterno, con mollica morbida.

190° C | 10 min Kg 6

PANE ALLE OLIVE NERE E PEPERONCINO PC

cod. 25.00232 | gr. 115 c.ca

Sfilatino con semola di grano duro, olive nere, peperoncino piccante e olio di oliva.

190° C | 10 min Kg 6

MEZZO BASTONCINO ALLE OLIVE

cod. 25.00241 | gr. 50 c.ca

Mezzo sfilatino con farina di frumento e un' alta percentuale di olive verdi.

190° C | 6 min Kg 5,4

PANE ALLA PANCETTA PC

cod. 25.00244 | gr. 125 c.ca

Filoncino con farina di frumento e pancetta affumicata.

190° C | 10 min Kg 6

PANE ALL'UVETTA PICCOLO PC

cod. 25.00257 | gr. 70 c.ca

Bastoncino morbido e molto gustoso con zucchero e uvetta.

190° C | 10 min Kg 10

Matteo

Selezione

Panini

Scegli il pane migliore **per le tue creazioni!**

SALICE

cod. 25.002451
gr. 100 c.ca

Pochi minuti
in forno a 190°
o scongelare e piastrare

Kg 6

CIABATTA ALLA SEGALE PC

cod. 25.00091
gr. 130 c.ca

Pochi minuti
in forno a 190°
o scongelare e piastrare

Kg 5

Matteo

Selezione

Panini

**CIABATTA
ALLE OLIVE PC**

cod. 25.00086
gr. 130 c.ca

Pochi minuti
in forno a 190°
o scongelare e piastrare

Kg 5

**CIABATTA
ALLE OLIVE NERE
E PEPERONCINO PC**
cod. 25.00090
gr. 130 c.ca

Pochi minuti
in forno a 190°
o scongelare e piastrare

Kg 5

Matteo

Selezione

Panini

**PALLINA
ALLA ZUCCA PC**

cod. 25.00088
gr. 120 c.ca

**PALLINA ALLA
SEGALE PC**

cod. 25.00085
gr. 120 c.ca

**PALLINA
OLIVE PC**

cod. 25.00083
gr. 120 c.ca

**PALLINA
CEREALI PC**

cod. 25.00081
gr. 120 c.ca

Pochi minuti
in forno a 190°
o scongelare e piastrare

Kg 5

Burger

PANE DA HAMBURGER CON SESAMO

cod. 25.02657
gr. 80 c.ca
Ø 13 cm c.ca

Prodotto cotto, solo da scongerlare e farcire.

pz 38

PANE DA HAMBURGER SENZA SESAMO

cod. 25.00252
gr. 80 c.ca
Ø 13 cm c.ca

Prodotto cotto, solo da scongerlare e farcire.

pz 38

PANE MINI CLASSICO PC

cod. 25.00279 | gr. 20 c.ca

PANE AI CEREALI MINI PC

cod. 25.00281 | gr. 20 c.ca

PANE NERO MINI PC

cod. 25.01003 | gr. 20 c.ca

PANE ALLE OLIVE MINI PC

cod. 25.00278 | gr. 20 c.ca

PANE MISTI MINI PC 20 GR. COCN

cod. 25.02421 | gr. 20 c.ca

190° C | 7 min Kg 5,5

MINI BITES

MINI WHITE BITES
cod. 25.02792
gr. 13 c.ca

MICRO PANINO MEDITERRANEO
cod. 25.02799
gr. 13 c.ca

Kg 5,5
210° C
3/5 min

Pan Brioche

PAN BRIOCHES

cod. 22.07007 | gr. 35 c.ca

Kg 6 scongelare e piastrare

GIOTTO PC

cod. 25.02602 | gr. 310 c.ca

Pagnotta casereccia dall'immagine artigianale, a lunga maturazione, con semola di grano duro, parzialmente cotto.

180° C | 23 min Kg 6

PALLINA DI GRANO DURO PC 100 GR

cod. 25.00265 | gr. 100 c.ca

Panino tondo dalla crosta croccante di semola di grano duro, parzialmente cotto.

180° C | 10 min Kg 6

TARTARUGA PC

cod. 25.00102 | gr. 55 c.ca

Classico stampo a tartaruga con farina di mais dalla crosta croccante e mollica soffice, parzialmente cotto.

210° C | 8/10 min Kg 6

TARTARUGA INTEGRALE PC

cod. 25.00101 | gr. 55 c.ca

Impasto esclusivamente di farina integrale con olio d'oliva, parzialmente cotto.

210° C | 8/10 min Kg 6

CIABATTA PC

cod. 25.00268 | gr. 100 c.ca

Pane senza grassi, dalla crosta croccante, ideale per panini e cestini da ristorazione.

190° C | 10 min Kg 6

PRUSSIANO PC

cod. 25.00164 | gr. 100 c.ca

Pane di tipo "0", molto morbido con lattosio, parzialmente cotto.

180° C | 10 min Kg 6

FRANCESINA PC

cod. 25.02417 | gr. 90 c.ca

Classica forma avvolta, un terzo di baguette, parzialmente cotto.

180° C | 16 min Kg 9,63

DEMIBAGUETTE PC

cod. 25.02415 | gr. 150 c.ca

Classica forma della mezza baguette senza aggiunta di grassi, parzialmente cotto.

180° C | 18 min Kg 10,2

TORTE DOLCI

Scongelare a +4° C

ATTREZZATURE NECESSARIE

Cella di conservazione o freezer
(temperatura tra –15 C e –18 C)

Forno ventilato
(temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° c la temperatura

Cottura | Confezione

LE ECCELLENZE

Scongelare a +4° C

TORTINO ALLE MELE COTTO
Cod. 30.05081 | gr. 70 c.ca | Ø CM 8

PZ 20

TORTINO AL CACAO E PERE COTTO
Cod. 30.05306 | gr. 70 c.ca | Ø CM 8

PZ 20

MONOLIMONE COTTA
Cod. 30.05364 | gr. 85 c.ca | Ø CM 8

PZ 25

TORTINA SBRISOLONA COTTA
Cod. 35.06002 | gr. 70 c.ca | Ø CM 8

PZ 25

CROSTATINA ALLA MARMELLATA
Cod. 35.09015 | gr. 85 c.ca | Ø CM 8

PZ 25

CROSTATINA AL CACAO
Cod. 35.09014 | gr. 85 c.ca | Ø CM 8

PZ 25

TEGLIE 30X40

Scongelare a +4° C

TORTA AL LIMONE COTTA

cod. 50.05250 | KG. 2,25 c.ca

KG 4,5 - PZ 2

TORTA DORELLA DI MELE COTTA -

cod. 50.07252 | KG. 2,25 c.ca

KG 4,5 - PZ 2

**TORTA RICOTTA
E CREMA GIANDUIA COTTA**

cod. 50.05251 | KG. 2,25 c.ca

KG 4,5 - PZ 2

**CROSTATA
ALL'ALBICOCCA COTTA**

cod. 50.08086 | KG. 2,25 c.ca

KG 4,5 - PZ 2

Scongelare a +4° C

**CROSTATA
DI CONFETTURA COTTA**

Cacao

cod. 35.05061 | gr. 450 c.ca

Albicocca

cod. 35.09076 | gr. 450 c.ca

KG 3,6

**TORTA DORELLA
DI MELE COTTA**

cod. 35.05252 | gr. 450 c.ca | 18 cm

KG 3,6 - PZ 8

**TORTA AL
CACAO COTTA**

cod. 35.05440 | gr. 450 c.ca | 18 cm

KG 3,6 - PZ 8

**TORTA AL
LIMONE COTTA**

cod. 35.05250 | gr. 450 c.ca | 18 cm

KG 3,6 - PZ 8

impasti pronti

Impasto per torte da decongelare, porzionare e cuocere nel formato di interesse.

FROLLA TONDA 29 CM

cod. 35.08354
Confezioni da Kg 5 c.ca

FROLLA RETTANGOLARE

30X40
cod. 35.08324
Confezioni da Kg 8,6 c.ca

FOGLI DI PASTA SFOGLIA

30X40
cod. 35.05200
Confezioni da Kg 5,2 c.ca

SFOGLIA DOLCE

BRIOCHES SFOGLIA
cod. 35.05064 | gr. 80 c.ca

155° C | 10 min valvola aperta + 175° C | 20 min valvola chiusa — PZ 100

BRIOCHES MIGNON SFOGLIA
cod. 35.05065 | gr. 25 c.ca

155° C | 10 min valvola aperta + 175° C | 14 min valvola chiusa — KG 5

VENTAGLIO
cod. 35.05064 | gr. 80 c.ca

155° C | 10 min valvola aperta + 175° C | 20 min valvola chiusa

PZ 100

BISCOTTERIA CRUDA SURGELATA

ATTREZZATURE NECESSARIE

Cella di conservazione o freezer
(temperatura tra –15 C e –18 C)

Forno ventilato
(temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° c la temperatura

Cottura | Confezione

BISCOTTI CROCCANTINO
cod. 30.04997 | gr. 18 c.ca

160° C | 12/14 min — Kg 3

MINIOSSA CRUDE
cod. 35.05090 | gr. 14 c.ca

160° C | 12/14 min — Kg 3

BISCOTTINI AL MAIS CRUDI
cod. 35.05060 | gr. 18 c.ca

160° C | 12/14 min — Kg 3

BISCOTTINI AL MIELE CRUDI
cod. 35.05545 | gr. 12 c.ca

160° C | 12/14 min — Kg 3

BISCOTTI SENZA ZUCCHERO
cod. 30.04995 | gr. 10 c.ca

160° C | 12/14 min — Kg 3

ROSELLINE CRUDE
cod. 35.05007 | gr. 12 c.ca

160° C | 13 min — Kg 3

TRECCINE CRUDE
cod. 30.05040 | gr. 30 c.ca

160° C | 15 min — Kg 3

TRECCINE AL CACAO CRUDI
cod. 30.05039 | gr. 30 c.ca

160° C | 15 min — Kg 3

BISCOTTI AL RISO
cod. 30.05001 | gr. 12 c.ca

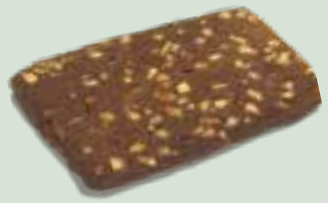
160° C | 12/14 min — Kg 3

BISCOTTI COCCO E CARAMELLO
cod. 30.04999 | gr. 12 c.ca

160° C | 12/14 min — Kg 3

CUORICINI CRUDI
cod. 35.05008 | gr. 15 c.ca

160° C | 15 min — Kg 3



BISCOTTINI CACAO E NOCCIOLA CRUDI
cod. 35.05070 | gr. 18 c.ca

160° C | 12/14 min — Kg 3

BISCOTTI AL CIOCCOLATO CRUDI
cod. 35.05010 | gr. 13 c.ca

160° C | 13 min — Kg 3

CORNETTI

POLACCA DRITTA VUOTA
cod. 35.01025
gr. 80 c.ca

180° C | 22-24 min
PZ 50

CORNETTO ALBICOCCA CURVO
cod. 35.01034
gr. 85 c.ca

180° C | 22-24 min
PZ 60

CORNETTO INTEGRALE E MIELE
cod. 35.06264
gr. 70 c.ca

180° C | 22-24 min
PZ 48

CORNETTO CREMA CURVO
cod. 35.01035
gr. 85 c.ca

180° C | 22-24 min
PZ 60

CORNETTO CIOCCOLATO
cod. 35.01036
gr. 85 c.ca

180° C | 22-24 min
PZ 70

CORNETTO CEREALI E FRUTTI DI BOSCO
cod. 35.01006
gr. 85 c.ca

180° C | 22-24 min
PZ 70

TORTE SALATE

TORTA SALATA CRUDA AI CARCIOFI

Ø cm 21 | gr. 500 c.ca

PZ 8 **cod. 45.05162** kg 4

PZ 2 **cod. 45.05192** kg 1

ATTREZZATURE NECESSARIE

Cella di conservazione o freezer
(temperatura tra –15 C e –18 C)

Forno ventilato
(temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° c la temperatura

Cottura | Confezione

160° C | 10 min valvola aperta + 185° C | 35 min valvola chiusa

TORTA SALATA CRUDA ALLE ZUCCHINE

Ø cm 21 | gr. 500 c.ca

PZ 8 cod. 45.05165 kg 4

PZ 2 cod. 45.05195 kg 1

TORTA SALATA CRUDA ALLE PATATE

Ø cm 21 | gr. 500 c.ca

PZ 8 cod. 45.05167 kg 4

TORTA SALATA CRUDA AGLI SPINACI

Ø cm 21 | gr. 500 c.ca

PZ 8 cod. 45.05171 kg 4

PZ 2 cod. 45.05191 kg 1

TORTA SALATA CRUDA ALLA CIPOLLA

Ø cm 21 | gr. 500 c.ca

PZ 8 cod. 45.05164 kg 4

155° C | 10 min valvola aperta + 175° C | 50 min valvola chiusa

TORTA SALATA AI CARCIOFI 30X40

cm 30x40

cod. 45.05180 | gr. 1900 c.ca

kg 3,80 | PZ 2

TORTA SALATA AGLI SPINACI 30X40

cm 30x40

cod. 45.07176 | gr. 1900 c.ca

kg 3,80 | PZ 2

TORTA PASQUALINA CRUDA

cm 30x40

cod. 45.05160 | gr. 2500 c.ca

kg 5 | PZ 2

trecce salate

CM 30 C.CA

155° C | 10 min valvola aperta + 175° C | 20 min valvola chiusa

kg 5

SPINACI

cod. 45.00512 | gr. 135 c.ca
cm 30 c.ca

POMODORO E FORMAGGIO

cod. 45.00800 | gr. 135 c.ca
cm 30 c.ca

PROSCIUTTO

cod. 45.00513 | gr. 135 c.ca
cm 30 c.ca

PIZZETTA SOFFICE AL POMODORO

cod. 15.00163 - gr. 70 c.ca

180° C | 5 min PZ 30

SALATINI

SPINACI
cod. 45.05152

PESTO
cod. 45.05148

WURSTEL
cod. 45.05151

PEPERONE
cod. 45.05156

TONNO
cod. 45.05153

GORGONZOLA
cod. 45.05147

PROSCIUTTO
cod. 45.05158

ACCIUGHE
cod. 45.05150

OLIVE
cod. 45.05154

MISTI - MIXED (KG 6)

COD. 45.00510 - GR 18 C.CA

160° C | 10 min valvola aperta + 185° C | 17 min valvola chiusa

kg 3

PIZZETTINE PRELIEVITATE

cod. 45.05259 - gr. 28 c.ca

210° C | 7 min kg 4

DISCO SFOGLIA ESAGONALE

cod. 45.05159 - gr. 12 c.ca

155° C | 10 min valvola aperta + 175° C | 15 min valvola chiusa kg 5

Lievita e cuoci!

READY TO PROOF

cosa ti serve

CELLA DI CONSERVAZIONE O FREEZER

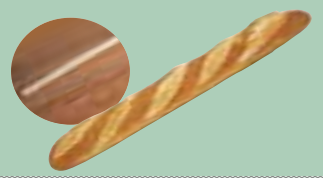
(temperatura tra -15° C e -18° C)

CELLA FERMALIEVITAZIONE

Per permettere al prodotto una fase di scongelamento e lievitazione a temperatura controllata

FORNO VENTILATO

(temperature indicative)
Per forni rotativi e a piani
Aumentare di 40° C
la temperatura



BAGUETTE
cod. 00.00009
gr 330 c.ca

BOCCONCINO
cod. 00.00116
gr. 30 c.ca

BANANA
cod. 00.00010
gr 95 c.ca

BRUZZO
cod. 00.00200
gr 70 c.ca

BAULETTO 100GR
cod. 00.00166
gr 100 c.ca

CAMPAGNOLO
cod. 00.00230 | gr 450 c.ca

CARCIOFI
cod. 00.00030
gr 95 c.ca

MEDITERRANEO
cod. 00.00130
gr 70 c.ca

CEREALI ANTICHI 320GR
cod. 00.00307
gr 320 c.ca

MICCA
cod. 00.00140
gr 600 c.ca

CEREALI ANTICHI 200GR
cod. 00.0013
gr 200 c.ca

PANE DI SOYA
COD. 00.00180
gr 70 c.ca

CIABATTA
cod. 00.00040
gr 120 c.ca

PANE TIPO INTEGRALE 70GR
cod. 00.00110
gr 70 c.ca

FILONE
cod. 00.00079
gr 630 c.ca

PANINO AL LATTE
cod. 00.00115
gr 30 c.ca

FRANCESINE
cod. 00.00090
gr 130 c.ca

PRUSSIANO
cod. 00.00160
gr 140 c.ca

CIAMBELLA DI GRANO DURO
cod. 00.00095
gr 550 c.ca

QUADROTTO
cod. 00.00165
gr. 100 c.ca

MANTOVANINA 55GR
cod. 00.00121
gr 55 c.ca

FILONCINO MADRE
cod. 00.00031
gr. 300 c.ca

SEGALE 320 GR
cod. 00.00310
gr 320 c.ca

TARTARUGA 100GR
cod. 00.00169
gr 100 c.ca

VENTAGLIO
cod. 00.00171
gr 60 c.ca

PALLA PIZZA 200GR
cod. 05.00158
gr 200 c.ca

PALLA PIZZA 250GR
cod. 05.00153
gr 250 c.ca

PALLA PIZZA 600GR
cod. 05.00150
gr 600 c.ca

PALLINA GENOVESE
cod. 05.00154 | gr 40 c.ca

PALLINA GENOVESE
cod. 05.00156 | gr 80 c.ca

PALLINA DI GRANO DURO
cod. 00.00312
gr 80 c.ca

CROCETTA
cod. 05.06034
gr 180 c.ca

TAVOLOZZA ALLE OLIVE
cod. 05.00148
gr 1300 c.ca

TAVOLOZZA CLASSICA
cod. 15.00161
gr 1000 c.ca

TAVOLOZZA DI GRANO DURO
cod. 15.00162
gr 1000c.ca

TAVOLOZZA GENOVESE
cod. 15.00171
gr 1200 c.ca

TAVOLOZZA INTEGRALE
cod. 15.00167
gr 1000 c.ca

Matteo®

il Pane e il saper fare surgelati per voi

PRODOTTO ITALIANO

panificiomatteo.com

MATTEO srl
Via Ridondello, 65/67
27058 Voghera (PV)
Tel. +39 0383 645291
info@panificiomatteo.com

panificiomatteo.com

Sfoglia il Catalogo ON-LINE!